

Erstikio BEVEIK STAUTAS

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-09-01 09:09:57
Receptas modifikuotas: 2015-09-29 11:27:08

OG: 1.057
FG: 1.013
ABV: 5.8 %
IBU: 32
EBC: 49
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)

Juodas salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.000 | 95.2 |
| 1206.9 | 0.200 | 4.8 |
| | <hr/> 4.200 | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

15.0

IBU

32.5

Kiekis (g)

18

Laikas

60

18

Mielės

Pavadinimas

M03 UK Dark Ale

Kiekis (g)

10.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;

1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 75 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Priedai (5min):

1g maltas cinamonas;

1g maltas džiovintas bazilikas;

1g maltas džiovintas raudonėlis;

3 žirneliai kvepiančiųjų pipirų.

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 19°C)

antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra 22°C)